

(Partial Translation)
Our Ref: OP-C4319-PC-US

Prior Art Reference

Japanese Patent Laid-Open Publication No. 1-312978

Partial Translation: Claim 1 and the description under the subtitle of "Problems to be solved by the invention" in the detailed description of the invention

Claim 1

Food for drinking or an additive comprising at least:
a powder of asitaba (*Angelica keiskei*); and
an extract of aloe vera.

"Problems to be solved by the invention"

An object of the present invention is to provide a very useful health-food which is capable of providing a medicinal effect of aloe, and further, highly rich in nutrients, with good taste and flavor, and highly accomplished as a food product solving the defects of conventional food products containing aloe, and still further, can be served for drinking on its own, and can be used as an additive to other food products.

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 01-312978

(43)Date of publication of application : 18.12.1989

(51)Int.Cl.

A23L 1/212

A23L 1/03

A23L 1/30

A23L 2/00

(21)Application number : 63-144945

(71)Applicant : KOBAYASHI SHIRO

(22)Date of filing : 13.06.1988

(72)Inventor : KOBAYASHI SHIRO

(54) FOOD FOR DRINKING OR FOR ADDITION

(57)Abstract:

PURPOSE: To raise medicinal effects of aloe and to improve taste, fragrance and nutritive value by adding powder of Angelica keiskei Koidz and essence of aloe to a food for drinking or for addition.

CONSTITUTION: Powder of Angelica keiskei Koidz and essence of aloe diluted with twice as much as distilled water are optionally mixed with powder of root of sea tangle, honey, etc.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平1-312978

⑮ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成1年(1989)12月18日

A 23 L 1/212
1/03
1/30
2/00

A-8828-4B
6926-4B
B-8114-4B
F-6926-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全3頁)

⑭ 発明の名称 飲料用又は添加用食品

⑯ 特 願 昭63-144945

⑰ 出 願 昭63(1988)6月13日

⑱ 発 明 者 小 林 士 郎 東京都目黒区目黒本町2丁目2番10号 東急ドエル清水
201号

⑲ 出 願 人 小 林 士 郎 東京都目黒区目黒本町2丁目2番10号 東急ドエル清水
201号

⑳ 代 理 人 弁理士 杉山 泰三

明 細 書

(従来技術)

発明の名称 飲料用又は添加用食品

特許請求の範囲

1. 明日葉の粉末と、アロエのエキスを少なくとも含有して成る飲料用又は添加用食品。
2. 請求項1記載の飲料用又は添加用食品において、さらに根昆布の粉末と蜂蜜を含有して成る飲料用又は添加用食品。

発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、そのまま飲料として摂取すること
もでき、又は他の食品に添加して利用すること
もできる食品に関する。

アロエは薬効を有する植物として知られ健胃
剤や緩下剤等の医薬品に利用されているが、近
時、このアロエを含有せしめた健康食品も各種
提供されるようになった。しかしながらアロエ
は苦味があり、また栄養も不足するという食品
としての欠点もあり、この欠点を補う物質の
調合が種々研究されている。

(発明が解決しようとする課題)

本発明は、アロエの薬効を得られると共にそ
れに加えて栄養価も極めて高く、また味や香り
も良く、従来のアロエ含有食品の欠点を解消
して食品としての完成度が高く、しかも、その
まま飲むことができるし、また他の食品に添加
して使用することもできる極めて有用な健康食
品の提供を目的とする。

(課題を解決するための手段)

本発明は上記目的を達成するためのもので、明日葉の粉末と、アロエのエキスとを少なくとも含有して成るものである。

尚、明日葉(あしたば)はセリ科の大形多年草で、わが国の温暖な海浜部に生育し、葉と莖が食用として供され、野菜としても一部地方(八丈島等)で栽培されているものである。また、アロエはユリ科のアロエ属の総称であり、多年生の多肉植物である。

明日葉はその葉及び根を使用し、よく水洗いしてから乾燥させ(根の場合は水洗後スライスしてから乾燥させる)、その後粉末状にしたものを適宜な割合で調合して使用するとよい。また、アロエのエキスは、アロエの葉肉を水洗

て提供するものである。

明日葉の葉の粉末	800g
明日葉の根の粉末	200g
根昆布の粉末	200g
蜂蜜	300g
アロエのエキス	1500cc

本発明の飲料用又は添加用食品は、例えばそのまますプーンですくって飲んだり、お茶がわりにお湯に溶かして飲んだり、牛乳や醃酎等々に添加して飲んだり、又はお茶漬、味噌汁、炒めもの等に入れて料理用の添加物として使用するなど用途は自由である。

(作用及び効果)

明日葉は非常に強壯で発育が速い植物であり

いしたのち、トゲの部分を除き、ジュース一等により液汁を搾出し、この液汁から抽出したエキスを蒸留水により約2倍程度に稀釈したものを使用可能である。

また明日葉やアロエの成分を補強して栄養価をより高めたり味を改良するために根昆布の粉末や蜂蜜等をさらに含有させてもよい。

上記の各種材料は混合してからよく練り合わせて、流動体の状態で瓶詰にしたり、固化して錠剤状にしたり、又は乾燥させた後に粉末状にして提供する。

(実施例)

本発明の一実施例は以下の材料を混合してよく練り合わせた後に上記のごとく流動体のまま瓶詰にしたり、錠剤状にしたり、又は粉末状にし

極めて栄養価の高い成分を含み、またアロエもアロイン、インバルバロイン及び樹脂等の薬効成分を含むので、本発明のごとくその両者を併有すると栄養が向上して且つ薬効が得られることは当然である。しかし斯かる効果を有しても味や香りが悪ければ食品として提供することは不可能であるが、本発明は各成分の相乗効果によつてアロエの苦味が消えてまろやかな味と芳香が得られるので、従来のアロエ含有食品に比べても欠点の少ない完成度の高い健康食品として提供できるものである。しかも、そのまます飲料として摂取することもできるし、又は他の食品に添加しても使用できるので極めて有用性が高い。また請求項2に記載したごとく根昆布の粉末と蜂蜜をさらに加えて構成すれば、栄養価

が一段と高まり味もより向上するものである。

特許出願人 小林 士郎

代理人 弁理士 杉山 泰三